



Slow Food®
Reggio Emilia

FALLO CON LE TUE MANI!

Lezioni pratiche per "imparare a fare"

22 ottobre 2011

CONFETTURE E CONSERVE DI VERDURE: THE AMERICAN WAY

Docente: Shakirah Simley – Slow Jams, San Francisco.
Sede del corso: Istituto Alberghiero Motti

5 novembre 2011

LA MOSTARDA STILE MANTOVANO

Docenti: Roberta ed Emiliano Bedogna – Az. Agr. Bedogna,
Guastalla. Sede del corso: Istituto Alberghiero Motti

19 novembre 2011

LA SFOGLIA E LE PASTE RIPIENE

Docenti: tre generazioni di sfogline, dal negozio "La
bottega della pasta fresca" di Silvia Cosci, Reggio Emilia.
Sede del corso: Istituto Alberghiero Motti

17 dicembre 2011

LA CUCINA DELLA FESTA EBRAICA

Docente: Jiftah Ben-Dov – chef israeliano, diplomato
all'Università di Scienze Gastronomiche. Sede del corso:
Istituto Alberghiero Motti

21 gennaio 2012

FARE IL PANE IN CASA

Docente: Paolo Folloni – Il forno di Mario, Correggio. Sede
del corso: Istituto Alberghiero Motti

11 febbraio 2012

LA PASTICCERIA DEL CIOCCOLATO

Docente: Stefano De Pietri – Cioccolato del Sicomoro e
Pasticceria la Torinese, Reggio Emilia. Sede del corso: Istituto
Alberghiero Motti

25 febbraio 2012

LA SCELTA, LA POTATURA E LA CURA DELLE PIANTE DA FRUTTO

Docente: Michele Reverberi – Giardiniere. Sede del corso:
Istituto Tecnico Agrario Zanelli

17 marzo 2012

FARE UNA GRANDE PIZZA A CASA PROPRIA

Docente: Giovanni Mandara – Pizzeria Il Piccolo Piedigrotta,
Reggio Emilia. Sede del corso: Istituto Alberghiero Motti

31 marzo 2012

LA COLTIVAZIONE DELLE PIANTE AROMATICHE ED IL LORO UTILIZZO GASTRONOMICO

Docente: Roberto Gramaglia (Vivaio F.lli Gramaglia, Torino)
e Mirco Marconi (ITA, Zanelli). Sede del corso: Istituto
Tecnico Agrario Zanelli

14 aprile 2012

LE ERBE SPONTANEE E IL LORO UTILIZZO IN CUCINA

Docente: Emanuele Amari, esperto di erbe spontanee e cuoco.
Ritrovo presso parcheggio della Pinetina a Vezzano sul Crostolo

28 aprile 2012

L'ORTO BIOLOGICO

Docente: Stefano Pescarmona – Università Scienze
Gastronomiche e consulente Coop. La Collina. Sede del
corso: Cooperativa La Collina

19 maggio 2012

IN CUCINA CON LE VERDURE

Docenti: Francesca, Silvia e Lorella Braglia – Ass. Disanapianta,
Reggio Emilia. Sede del corso: Cucina Istituto Alberghiero Motti

Tutti gli incontri si terranno il sabato pomeriggio dalle 15.30 alle 19.30

(Il programma delle lezioni potrà subire delle modifiche per cause indipendenti dalla nostra volontà: sarà nostra premura comunicare eventuali variazioni)

Il costo di ogni lezione è di 20 Euro e le lezioni sono riservate ai soci Slow Food. È possibile sottoscrivere un abbonamento a 5 incontri, al prezzo complessivo di 90 euro, da utilizzare nell'ambito dei 12 incontri proposti; per chi sottoscrive l'abbonamento e volesse partecipare ad ulteriori lezioni, ogni successiva lezione avrà il costo scontato di 18 euro. Le 5 o più lezioni vanno prenotate al momento dell'iscrizione. In caso di mancata partecipazione ad una lezione, di cui è necessario dare preavviso, si può recuperare in un'altra lezione, a condizione che ci siano ancora posti disponibili; se non ci sono posti disponibili, la lezione non potrà essere recuperata. Per chi non è socio, l'iscrizione con abbonamento a 5 lezioni, da la possibilità di iscriversi a Slow Food come socio di progetto, quindi al prezzo di 25 Euro anziché 58 Euro. Per iscriversi alle lezioni singole o sottoscrivere l'abbonamento a 5 o più lezioni, è necessario versare la quota in anticipo ed indicare a quali lezioni si vuole partecipare.

Per informazioni e iscrizioni: master@slowfoodreggio.it - tel. 338.9276806